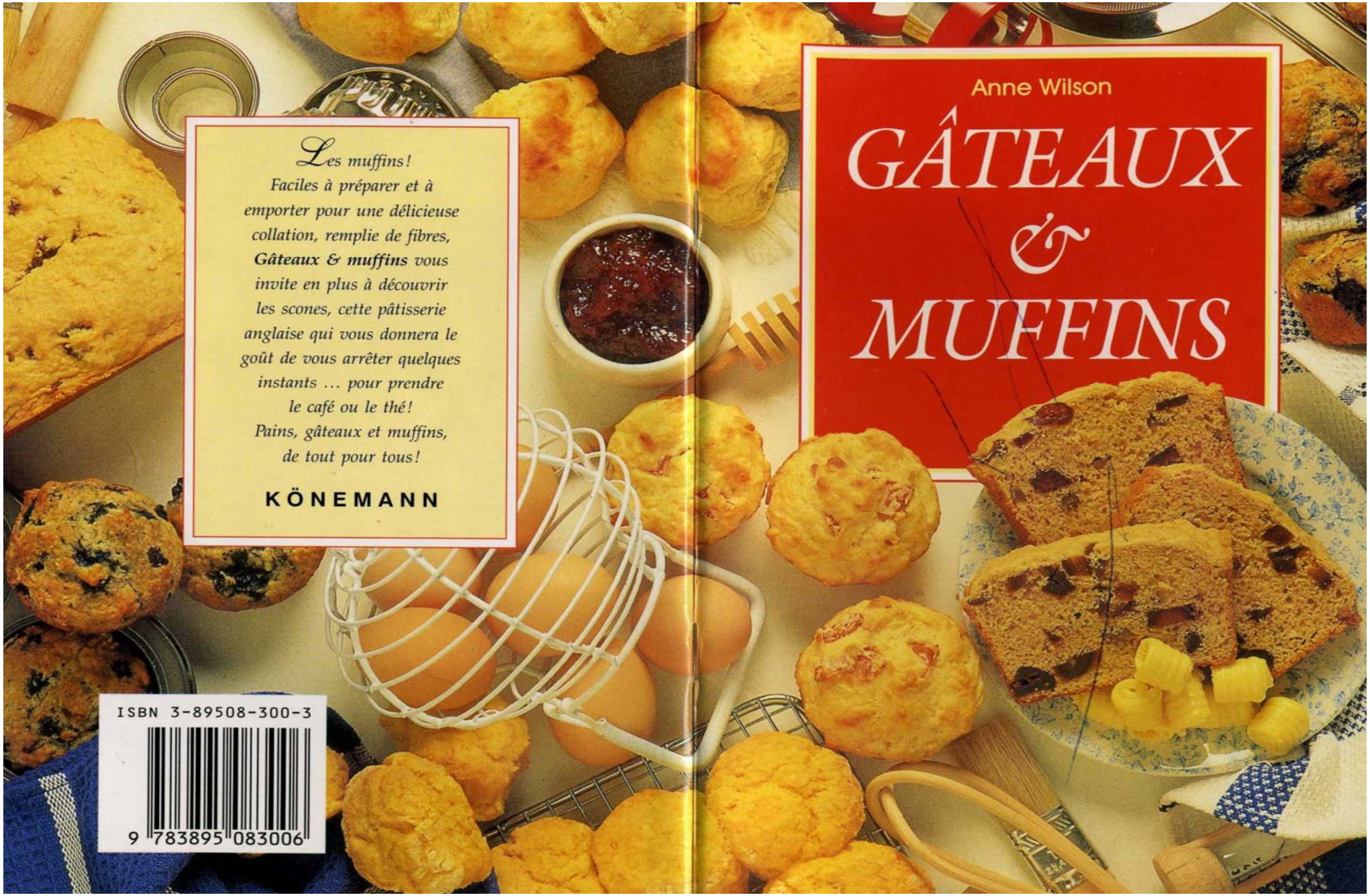


Les muffins!
Faciles à préparer et à emporter pour une délicieuse collation, remplie de fibres, ***Gâteaux & muffins*** *vous invite en plus à découvrir les scones, cette pâtisserie anglaise qui vous donnera le goût de vous arrêter quelques instants ... pour prendre le café ou le thé!*
Pains, gâteaux et muffins, de tout pour tous!

KÖNEMANN

ISBN 3-89508-300-3

Anne Wilson

GÂTEAUX & MUFFINS

Précisions utiles

Très facile | Facile | Difficile

Les mesures utilisées sont les grammes, litres, cuillères à café, cuillères à soupe et, moins commun, les tasses ou bols. Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml. Vous pouvez trouver le bol doseur adéquat dans le commerce ou utiliser à la place une tasse avec un contenu de 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserves dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Quantités indiqués

Tasse/Bol	=	250 ml
Cuil. à soupe	=	20 ml
Cuil. à café	=	5 ml

Copyright © Murdoch Books 1991

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.
Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060, Australie
Titre original : Muffins, scones & teacakes

© 1997 pour l'édition française
KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Str. 126
D-50968 Cologne
Traduction : Ricardo Larrivée, Brigitte Coutu
Adaptation française : Roxanne Camporeale, Cologne
Réalisation et PAO : Atelier Brigitte ARNAUD, Paris
Maquette : Frédérique Berthélémé, Paris
Flashage : Eurographic, Paris
Chef de Fabrication : Detlev Schaper
Impression et reliure : Miracle Printing Co., Ltd.
Imprimé à Hong Kong, Chine
ISBN 3-89508-300-3

10 9 8 7

GÂTEAUX & MUFFINS

KÖNEMANN

Les Muffins

De haut en bas : muffins aux fraises, nature, pommes et cannelle.

Les muffins se dégustent nature, avec un peu de beurre ou des confitures, au petit déjeuner ou au goûter. Nous vous présentons également des muffins salés à servir pour un repas léger avec des soupes et du fromage. Qu'ils soient aux céréales ou complets, aux fruits, aux noix, ils contiennent peu de sucre et de matières grasses.

Les muffins

1 Pour obtenir des muffins tendres, mélangez la pâte le moins possible. Les ingrédients liquides doivent être versés au centre des ingrédients secs, puis mélangés avec une fourchette ou une cuillère en bois de façon à les humecter rapidement. Une pâte trop manipulée donne des muffins cuits dont l'intérieur est caractérisé par la présence de tunnels.
2 Huilez ou beurrez tout l'intérieur des moules.
3 Remplissez les moules aux 2/3.
4 Les muffins sont généralement cuits à une température élevée (200 °C) pour qu'ils gonflent rapidement. Le temps de cuisson varie de 15 à 25 minutes selon leur composition. Pour vérifier leur cuisson, piquez le centre avec la pointe d'un couteau, s'ils sont cuits, elle doit ressortir sèche.
5 Pour empêcher que les muffins ne se brisent en les démoulant, laissez-les reposer 3 à 4 minutes dans leur moule pour qu'ils soient plus fermes. Faites-les ensuite refroidir sur une grille.
6 Les muffins se conservent 3 jours en boîte hermétique ou 1 mois au congélateur.

Muffins nature

Polyvalents, ces muffins nature se servent avec des confitures, des œufs, un potage…

Préparation :
15 minutes
Temps de cuisson :
25 minutes
Pour 12 muffins

220 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
2 cuil. à soupe de sucre
1 œuf, légèrement battu
180 ml de lait
80 g de beurre, fondu

1 Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer 12 moules à muffins de taille moyenne.
2 Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Ajouter le sucre. Dans un autre récipient, bien mélanger l'œuf, le lait et le beurre fondu. Ajouter aux ingrédients secs en mélangeant délicatement et rapidement, jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés. La pâte devrait être grumeleuse.
3 Verser la pâte dans les moules, aux 2/3. Cuire au four 20 à 25 minutes. Démouler et refroidir un peu sur une grille. Servir tiède ou froid.

Muffins aux fraises

Préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 24 muffins

375 g de farine
1 cuil. à soupe de levure chimique
1 pincée de sel
85 g de sucre
85 g de cassonade
125 g de beurre, fondu
3 œufs
250 ml de lait
1 goutte d'extrait de vanille
150 g de fraises, coupées

1 Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer 24 moules de taille moyenne. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer le sucre et la cassonade.
2 Mélanger le beurre fondu, les œufs, le lait et la vanille. Ajouter aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient à peine humectés.
3 Incorporer les fraises délicatement. Verser dans les moules aux 2/3.
4 Cuire au four 20 minutes.
On peut saupoudrer les muffins de sucre glace pendant qu'ils sont encore chauds.

Muffins pommes et cannelle

Préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 9 à 12 muffins

250 g de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 cuil. à café de cannelle
1/4 de cuil. à café de noix de muscade, râpée
125 g de cassonade
125 g de pommes pelées et coupées
1 œuf, légèrement battu
250 ml de lait
30 g de beurre, fondu

1 Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer 12 moules de taille moyenne.
2 Dans un récipient, tamiser la farine, la levure, le sel, la cannelle et la muscade. Incorporer la cassonade et les pommes.
3 Bien mélanger l'œuf, le lait et le beurre fondu. Ajouter aux ingrédients secs.
Mélanger délicatement jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés.
4 Verser la pâte dans les moules aux 2/3. Cuire au four 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
Servir chauds avec du beurre.

Muffins au blé complet

Préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 12 muffins

125 g de farine
90 g de farine de blé entier
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 cuil. à café d'épices mélangées
125 g de cassonade
85 g de raisins secs
1 œuf, légèrement battu
250 ml de lait
75 g de beurre, fondu

1 Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer 12 moules de taille moyenne.
2 Dans un récipient, tamiser les farines, la levure, le sel et les épices. Incorporer la cassonade et les raisins.
Faire un puits au centre. Mélanger l'œuf, le lait et le beurre fondu. Y verser les ingrédients secs.
3 Mélanger délicatement avec une fourchette jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés.
4 Verser la pâte dans les moules aux 2/3. Cuire au four 15 à 20 minutes.
Servir avec un peu de beurre ou de confiture.

Muffins aux myrtilles

Préparation :
15 minutes
Temps de cuisson :
25 minutes
Pour 12 muffins

230 g de farine
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
2 cuil. à soupe de sucre
150 g de myrtilles
1 œuf, légèrement battu
180 ml de lait
75 g de beurre, fondu

1 Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer 12 moules

de taille moyenne.
2 Dans un récipient, tamiser la farine, la levure, le sel et la cannelle. Ajouter le sucre et les myrtilles. Mélanger délicatement.
Faire un puits au centre. Dans un récipient, mélanger l'œuf, le lait et le beurre fondu.
Verser au centre les ingrédients secs.
3 Mélanger délicatement avec une fourchette, jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés.
Verser la pâte dans les moules aux 2/3.
Cuire au four de 20 à 25 minutes.

VARIANTE
Selon les saisons, n'hésitez pas à remplacer les myrtilles de ces muffins par d'autres fruits rouges : mûres, groseilles, framboises, cassis, ou autres.

Muffins au blé complet (en haut), muffins aux myrtilles (en bas).

Muffins jambon-fromage

Préparation :
25 minutes
Temps de cuisson :
25 minutes
Pour 12 muffins

230 g de farine
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
2 cuil. à soupe de sucre
125 g de fromage râpé
100 g de jambon en petits cubes
1 œuf, légèrement battu
180 ml de lait
75 g de beurre, fondu

1 Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer 12 moules de taille moyenne.
2 Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Ajouter le sucre, le fromage et le jambon. Dans un autre récipient, mélanger l'œuf, le lait et le beurre fondu. Ajouter aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient à peine humectés. La pâte doit être grumeleuse.
3 Verser la pâte dans les moules aux 2/3. Cuire au four 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Démouler et servir chaud.

Muffins à la farine de maïs

Préparation :
15 minutes
Temps de cuisson :
10 minutes
Pour 18 muffins

185 g de farine de blé
125 g de farine de maïs
4 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 pincée de cayenne
50 g de sucre
2 œufs
4 cuil. à soupe d'huile végétale
180 ml de lait
3 cuil. à soupe de persil

1 Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer 18 moules à muffins de taille moyenne. Dans un récipient, tamiser les farines, la levure, le sel et le cayenne. Ajouter le sucre. Battre légèrement les œufs, l'huile, le lait et le persil.
2 Faire un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Mélanger rapidement avec une fourchette, sans trop remuer.
3 Déposer dans les moules jusqu'aux 2/3 et cuire au four 10 minutes. Démouler, servir chaud.

Muffins blé complet-fromage

Préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 12 muffins

125 g de farine
125 g de farine de blé complet
1 1/2 cuil. à soupe de levure chimique
1 pincée de sel
125 g de fromage (cheddar) râpé
1 œuf
60 g de beurre, fondu
180 ml de lait
2 cuil. à café de moutarde
Parmesan râpé

1 Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer 12 moules de taille moyenne.
2 Dans un récipient, tamiser les farines, la levure et le sel. Incorporer les fromages. Faire un puits au centre. Mélanger l'œuf, le beurre fondu, le lait et la moutarde et verser dans le puits.
3 Mélanger délicatement avec une fourchette, pour que les ingrédients soient humectés.
4 Verser la pâte dans les moules aux 2/3. Saupoudrer de râpé. Cuire au four de 15 à 20 minutes pour qu'ils soient dorés. Démouler, servir chaud.

D'arrière en avant : muffins jambon-fromage, muffins à la farine de maïs, muffins blé complet-fromage.

Muffins aux carottes et aux ananas

Préparation :
30 minutes
+ 1 heure de repos
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 12 muffins

250 ml d'eau
125 g de son de blé
1 œuf, battu
150 g de cassonade
100 g de carottes, râpées
100 g d'ananas, écrasés, bien égouttés
2 cuil. à soupe d'huile
125 g de farine
75 ml de lait
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1/2 cuil. à café de gingembre, moulu

1 Verser l'eau bouillante sur le son de blé. Laisser reposer 1 heure.
2 Préchauffer le four à 200 °C. Huiler 12 moules de taille moyenne.
3 Incorporer soigneusement l'œuf, la cassonade, les carottes, les ananas et l'huile au mélange de son.
4 Dans un récipient, tamiser farine, lait, levure, bicarbonate et gingembre. Ajouter le mélange de son et mélanger délicatement avec une fourchette jusqu'à ce que les ingrédients soient à peine humectés.
5 Déposer dans les moules aux 2/3. Cuire au four de 15 à 20 minutes, pour qu'ils soient dorés. Démouler et servir chauds, avec un peu de beurre.

Muffins aux carottes et aux ananas

Muffins aux bananes

Muffins aux bananes

Préparation :
20 minutes
+ 1 heure de repos
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 12 muffins

250 ml d'eau bouillante
125 g de son de blé
125 g de bananes mûres, écrasées
1 œuf, battu
2 cuil. à soupe d'huile végétale
80 g de cassonade
1 cuil. à café d'extrait de vanille
125 g de farine
75 g de lait en poudre
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel

1 Dans un récipient, verser l'eau bouillante sur le son de blé. Remuer et laisser reposer 1 heure.
2 Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer 12 moules de taille moyenne. Ajouter les bananes, l'œuf, l'huile, la cassonade et la vanille au mélange de son. Bien malaxer.
3 Dans un récipient, tamiser la farine, le lait en poudre, la levure et le sel. Faire un puits au centre de ces ingrédients secs. Verser le mélange de son. Remuer délicatement avec une fourchette jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés. Verser la pâte dans les moules aux 2/3. Cuire au four 15 à 20 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Variante : Vous pouvez parfumer vos muffins avec d'autres saveurs - citron, cannelle, café, fleur d'oranger…

SCONES

Scones nature

Imaginez ce que serait l'heure du thé en Angleterre sans les scones…
Traditionnellement, les scones sont coupés en deux, puis tartinés de beurre, de confiture ou de crème Chantilly.
Les scones sont préparés à partir d'une pâte simple (farine, lait, levure) et relevés avec un peu de sel, de sucre et de beurre. La crème, le lait et le yaourt nature, de même que différents parfums comme la cannelle, les pommes et les raisins secs peuvent composer les scones.
La pâte des scones doit être peu manipulée pour obtenir des scones tendres. La pâte est abaissée à 2 cm d'épaisseur, puis découpée en cercles ou autres. Pour une petite fournée, abaisser la pâte avec les mains; pour une grande quantité de scones, utiliser un rouleau à pâtisserie.
Avant la cuisson, badigeonner les scones de lait ou d'œuf pour leur donner un aspect doré. Les scones doivent cuire à une température élevée : 200 °C. Puis, les laisser refroidir sur une grille si on les aime croustillants, ou les envelopper dans un linge si on les aime un peu plus tendres.

Scones nature

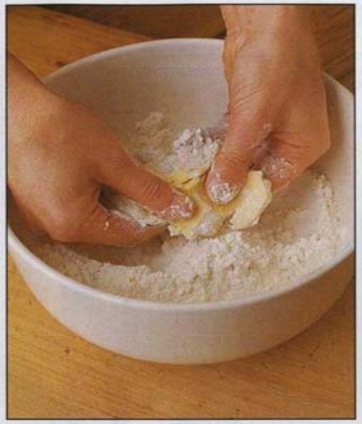
Préparation :
25 minutes
Temps de cuisson :
12 minutes
Pour 14 scones

250 g de farine à pâtisserie
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 cuil. à soupe de sucre
30 g de beurre
125 ml de lait
125 ml d'eau

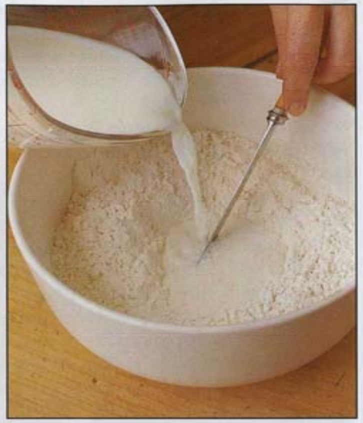
1 Préchauffer le four à 200 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Ajouter le sucre. Couper le beurre en petits morceaux et mélanger pour obtenir une pâte fine et granuleuse.
2 Faire un puits au centre avec les ingrédients secs. Verser le lait et l'eau mélangés et incorporer rapidement pour obtenir une pâte molle.
3 Déposer sur une surface farinée et pétrir vite jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Abaisser à 2 cm d'épaisseur.
4 Découper des cercles avec un petit verre. Déposer les scones sur une plaque beurrée. Badigeonner de lait. Cuire au four 10 à 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille.
Les scones se mangent au goûter, mais aussi au petit déjeuner.
Pour les conserver, les placer dans une boîte en fer. Avant de les servir, les réchauffer un peu au four.

CONSEIL
La croûte des scones est agréablement farineuse et leur goût légèrement acide.
Pour servir les scones nature, accompagnez-les de confiture et de crème Chantilly : il suffit de fouetter de la crème fraîche avec du sucre.

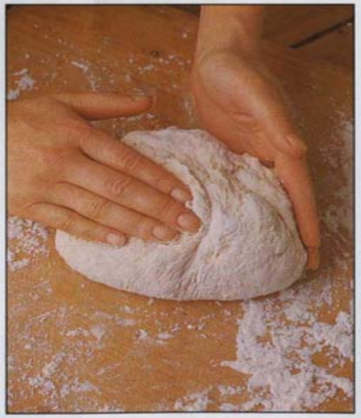
NOTE
Ne pas trop travailler la pâte et ne pas rajouter de farine pour l'épaissir afin que les scones soient moelleux.



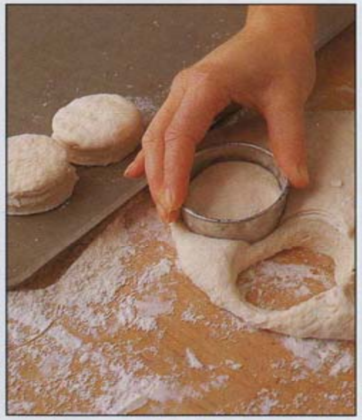
Couper et incorporer le beurre pour obtenir une pâte fine et granuleuse.



Mélanger pour obtenir une pâte bien molle.



Placer sur une surface légèrement farinée et pétrir rapidement.



Découper des cercles avec un verre. Les déposer sur une plaque beurrée.

Scones pommes et cannelle

Scones pommes et cannelle

Préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
12 minutes
Pour 12 à 15 scones

250 g de farine à pâtisserie
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
30 g de beurre
75 g de sucre
1 pomme rouge, pelée et râpée
1 cuil. à café de cannelle
1 œuf, battu
85 ml de lait

1 Préchauffer le four à 220 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Couper le beurre en morceaux, mélanger pour obtenir une pâte fine et granuleuse.
2 Incorporer le sucre, la pomme et la cannelle. Faire un puits au centre avec les ingrédients secs. Y verser l'œuf et le lait battus ensemble.
3 Mélanger pour obtenir une pâte molle. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir rapidement. Abaisser à 2 cm d'épaisseur.
4 Découper des cercles avec un verre. Les déposer sur une plaque beurrée. Badigeonner les scones avec un peu de lait. Mélanger le sucre et la cannelle. En saupoudrer les scones.
5 Cuire au four 10 à 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille. Servir avec du beurre.

Scones de fête

Préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 10 scones

250 g de farine à pâtisserie
2 cuil. à café de levure
1 pincée de sel
30 g de beurre
60 g de sucre
1 œuf, légèrement battu
150 ml de lait

Garniture
90 g de beurre
1 cuil. à soupe de cognac
60 g de cerises confites, coupées en morceaux
30 g de noix concassées
Sucre glace

1 Préchauffer le four à 220 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure, et le sel. Couper le beurre en morceaux, mélanger pour obtenir une pâte fine et granuleuse. Ajouter le sucre.
2 Mélanger l'œuf et le lait. Faire un puits au centre, et verser les ingrédients liquides. Mélanger rapidement pour obtenir une pâte molle.
3 Verser la pâte sur une feuille de papier sulfurisé farinée. Pétrir rapidement et abaisser en un rectangle de 2 cm d'épaisseur.
4 Garniture - Battre le beurre en crème avec le cognac. Étendre sur la pâte et couvrir de cerises et de noix.
5 Rabattre un peu la pâte sur la garniture pour l'empêcher de sortir. À l'aide du papier sulfurisé, rouler la pâte comme un gâteau roulé. Déposer sur une plaque beurrée allant au four. Retirer le papier.
6 Inciser le dessus de la pâte tous les 2 cm. Cuire au four 20 minutes. Saupoudrer de sucre glace et servir tiède ou froid.

CONSEIL
Pour découper les scones, utilisez un couteau qui coupe bien.

NOTE
On doit travailler le mélange pour scone comme une pâte brisée, délicatement. Vous pouvez faire la pâte à scone au mixeur, mais les scones risquent d'être beaucoup plus secs que s'ils sont travaillés à la main.

Scones de fête

Scones au fromage

Scones au fromage

Préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
12 minutes
Pour 12 scones

250 g de farine à pâtisserie
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
30 g de beurre
180 ml de lait

Garniture
2 cuil. à café de moutarde
100 g de fromage râpé
2 cuil. à café de graines de sésame

1 Préchauffer le four à 200 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Couper le beurre en petits morceaux, mélanger pour obtenir une pâte fine et granuleuse.
2 Faire un puits au centre des ingrédients secs. Incorporer le lait et mélanger pour obtenir une pâte molle.
3 Verser la pâte sur une surface de travail farinée. Pétrir rapidement. Abaisser en un cercle de 2 cm d'épaisseur.
4 Découper des cercles de taille moyenne avec un verre ou un emporte-pièce fariné. Déposer les scones sur une plaque à four beurrée.
5 Garniture - Étendre la moutarde sur les scones. Saupoudrer de fromage et des graines de sésame.
6 Cuire au four de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que ce soit doré. Servir chaud avec du beurre.

Variante : Les scones salés sont comme des petits pains, vous pouvez les garnir avec d'autres ingrédients, jambon, saucisse, etc.

Pain au fromage et à la ciboulette (en haut à gauche), scones au blé complet (à droite), scones au citron (en bas).

Pain au fromage et à la ciboulette

Préparation :
25 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 6 à 8 personnes

250 g de farine
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
30 g de beurre
100 g de râpé (cheddar)
2 cuil. à soupe de parmesan râpé
2 cuil. à soupe de ciboulette, hachée
125 ml de lait
125 ml d'eau
15 g de parmesan râpé pour saupoudrer

1 Préchauffer le four à 200 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel.
Couper le beurre en morceaux, mélanger pour obtenir une pâte fine et granuleuse.
Ajouter les fromages et la ciboulette. Tourner.
2 Mélanger le lait et l'eau. Faire un puits au centre des ingrédients secs et y verser les liquides.
Travailler rapidement pour obtenir une pâte souple.
3 Verser la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrir rapidement et abaisser en un cercle de 20 cm. Déposer sur une plaque à four beurrée.
Badigeonner le pain avec un peu de lait et saupoudrer de parmesan.
4 Cuire au four 15 à 20 minutes.

Variante

On peut mélanger la farine uniquement avec de l'eau, mais en ajoutant du lait ou du lait en poudre, elle donnera des scones plus moelleux.
Vous pouvez couper le pain en tranches et le servir avec du beurre ou le tremper dans de l'huile d'olive.
Pour façonner six petits pains individuels faites cuire au four de 10 à 15 minutes.

Scones au citron

Préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 8 scones

250 g de farine
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
60 g de beurre
3 cuil. à soupe de germe de blé
2 cuil. à soupe de zeste d'agrumes confits, coupés
1 cuil. à soupe de sucre
1 cuil. à soupe de zeste de citron, râpé
1 œuf, légèrement battu
45 ml de lait
1 jus de citron

1 Préchauffer le four à 200 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Couper le beurre en morceaux, travailler pour obtenir une pâte fine et granuleuse.
2 Ajouter le germe de blé, le zeste des agrumes confits, le sucre et le zeste de citron. Mélanger l'œuf, le lait et le jus de citron. Faire un puits et verser les ingrédients liquides.
Lier pour obtenir une pâte molle.
3 Déposer sur une surface farinée et pétrir rapidement. Façonner un cercle de 20 cm. Verser la pâte sur une plaque beurrée.
4 Couper le cercle jusqu'à la base de la pâte pour obtenir 8 morceaux. Badigeonner avec un peu de lait.
5 Cuire au four 20 minutes. Laisser refroidir sur une grille. Servir avec beurre et confiture.

Variante
Pour changer de goût, remplacez les zestes de citron par d'autres fruits : écorces d'orange ou de pamplemousse par exemple.

Scones au blé complet

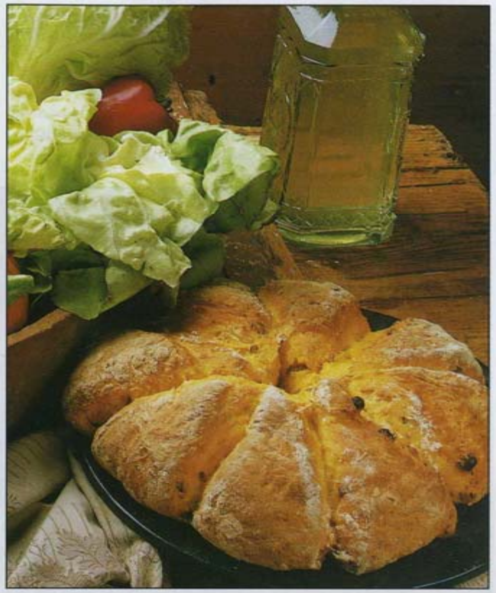
Préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 8 scones

250 g de farine de blé complet
125 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à soupe de levure
1 pincée de sel
1 cuil. à café de cannelle
1 pincée de noix de muscade râpée
180 ml de lait
2 cuil. à soupe de miel
45 g de beurre, fondu

1 Préchauffer le four à 220 °C.
2 Dans un récipient, tamiser les farines, la levure, le sel et les épices. Mélanger le lait, le miel et le beurre. Incorporer aux ingrédients secs et mélanger pour obtenir une pâte molle.
3 Déposer sur une surface farinée et pétrir rapidement. Façonner un cercle de 20 cm et verser la pâte sur la plaque du four, beurrée.
4 Couper la pâte jusqu'à la base en 8 segments. Séparer légèrement les segments. Badigeonner le dessus d'un peu de lait. Cuire au four 20 minutes pour dorer un peu.
5 Retirer du four et envelopper dans une serviette propre pendant 10 minutes avant de servir tiède avec du beurre.

Note
Selon la tradition, le scone est de forme triangulaire.
On forme d'abord un cercle, que l'on découpe en triangles à partir du centre.

Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir rapidement.



Scones à la citrouille et aux raisins secs

Couper la pâte jusqu'à la base en 8 segments. Séparer les segments.

Scones à la citrouille et aux raisins secs

Préparation :
30 minutes
Temps de cuisson :
35 à 40 minutes
Pour 8 scones

30 g de beurre
2 cuil. à soupe de sucre
125 g de citrouille en purée
1 œuf
250 g de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
60 g de raisins secs

1 Préchauffer le four à 200 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre, la citrouille et l'œuf.
2 Tamiser ensemble la farine, la levure, le sel et les épices : les incorporer avec les raisins secs.
3 Pétrir rapidement sur une surface farinée. Aplatir pour former un cercle de 20 cm. Déposer sur une plaque légèrement beurrée. Couper en 8.
Badigeonner de lait et cuire au four 20 à 25 minutes.

Note
On peut doubler les quantités d'ingrédients, mais le temps de cuisson sera un peu plus long.

Pain rapide

Préparation :
25 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 6 à 8 personnes

250 g de farine
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
30 g de beurre
125 ml de lait
125 ml d'eau
Graines de sésame

1 Préchauffer le four à 200 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Couper le beurre en morceaux, mélanger pour obtenir une pâte fine et granuleuse.
2 Mélanger le lait et l'eau. Faire un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Travailler rapidement pour obtenir une pâte molle.
3 La placer sur une surface farinée, pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Former un cercle de 20 cm.
4 Déposer sur une plaque à four beurrée. Badigeonner de lait et saupoudrer de graines de sésame.
5 Cuire au four 15 minutes. Réduire la température du four à 190 °C. Poursuivre la cuisson 5 à 10 minutes. Servir tiède ou froid.

Scones danois

Préparation :
40 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 12 scones

250 g de farine
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
30 g de beurre
60 g de sucre
1 œuf, légèrement battu
150 ml de lait

Garniture
125 g de fromage frais double crème
60 g de cassonade
100 g de compote de pommes
1 pincée de cannelle
50 g de raisins secs

1 Préchauffer le four à 220 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Couper le beurre en morceaux, travailler pour obtenir une pâte fine et granuleuse, sucrer.
2 Mélanger l'œuf et le lait. Faire un puits et y verser les ingrédients liquides. Travailler pour obtenir une pâte molle.
3 Verser la pâte sur un papier sulfurisé fariné et pétrir rapidement. Abaisser avec les mains en un rectangle de 2 cm.
4 Battre le fromage blanc et la cassonade. Étendre sur la pâte et couvrir de compote de pommes. Saupoudrer de cannelle et de raisins secs.
5 Rabattre les coins des côtés les plus courts sur la garniture. À l'aide du papier sulfurisé, rouler la pâte. Déposer le rouleau sur une plaque à four beurrée.
6 Inciser le dessus du rouleau tous les 2 cm. Cuire au four 20 minutes.

En commençant en haut à gauche : pain rapide, scones danois, scones à la citrouille et à la muscade, scones aux raisins secs, scones nature, roulé à la confiture (au centre).

Scones à la citrouille et à la muscade

Préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
12 minutes
Pour 12 scones

30 g de beurre
2 cuil. à soupe de sucre
100 g de purée de citrouille
1 œuf, légèrement battu
125 ml de lait
300 g de farine
1 cuil. à soupe de levure chimique
Sel, muscade

1 Préchauffer le four à 200 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre, puis la citrouille réduite en purée, l'œuf et le lait en battant.
2 Tamiser la farine, la levure, 1 pincée de sel et de muscade. Incorporer au mélange précédent.
3 Pétrir rapidement sur une surface farinée. Abaisser la pâte à 2 cm d'épaisseur. Découper des cercles dans la pâte à l'aide d'un verre. Déposer sur une plaque légèrement beurrée. Badigeonner de lait et cuire au four 10 à 15 minutes. Servir chaud avec du beurre.

Variante
Si l'on ne trouve pas de citrouille, on peut la remplacer par la même quantité de pommes de terre réduite en purée. On peut substituer à la citrouille d'autres purées de légumes frais : céleri, chou-fleur, carottes, navets, haricots verts, poivrons…

Variante
Pour le roulé, au lieu d'utiliser de la confiture, garnissez-le d'un mélange de fruits confits, environ 100 g, et ajoutez 30 g de noix pilées ou d'autres fruits secs : noisettes, amandes, etc.

Roulé à la confiture

Préparation :
30 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 12 persoones

250 g de farine à pâtisserie
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
30 g de beurre
80 g de sucre
1 œuf, légèrement battu
150 ml de lait
100 g de confiture

1 Préchauffer le four à 220 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Couper le beurre en morceaux, travailler pour obtenir une pâte fine et granuleuse. Ajouter le sucre.
2 Battre ensemble l'œuf et le lait. Faire un puits au centre et y verser les ingrédients liquides. Mélanger pour obtenir une pâte molle.
3 Déposer sur une surface farinée. Pétrir légèrement. Abaisser à 2 cm d'épaisseur.
4 Faire chauffer la confiture. Étendre sur la pâte. Rouler la pâte et la couper en tranches de 2 cm d'épaisseur. Déposer dans un moule rond de 18 cm, beurré, le côté coupé vers le haut. Badigeonner d'un peu de lait et cuire au four environ 20 minutes.

Scones aux raisins secs

Préparation :
25 minutes
Temps de cuisson :
12 minutes
Pour 12 scones

250 g de farine à pâtisserie
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
30 g de beurre, coupé en petits morceaux
80 g de sucre
50 g de raisins secs
1 œuf, légèrement battu
150 ml de lait

1 Préchauffer le four à 220 °CC. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Mettre le beurre, travailler pour avoir une pâte fine et granuleuse.
2 Ajouter le sucre et les raisins secs. Mélanger l'œuf et le lait. Faire un puits au centre des ingrédients secs. Verser les ingrédients liquides. Travailler vite pour obtenir une pâte molle.
3 Déposer sur une surface de travail farinée. Pétrir légèrement. Abaisser en un cercle de 2 cm d'épaisseur.
4 Découper des cercles avec un verre. Déposer sur une plaque à four beurrée et badigeonner de lait. Cuire au four de 10 à 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Spirales fromage et herbes

Préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
30 minutes
Pour 10 personnes

375 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 pincée de cayenne
45 g de beurre
150 ml de lait
75 ml d'eau

Garniture
125 g de gruyère râpé
50 g de parmesan râpé
4 cuil. à soupe de persil
1 cuil. à soupe d'estragon
1 cuil. à soupe d'origan
1 cuil. à soupe de romarin
1 cuil. à soupe de basilic
1 pincée de sel
15 g de beurre
1 jaune d'œuf, battu

1 Préchauffer le four à 200 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure, le sel et le cayenne. Couper le beurre, lier pour obtenir une pâte fine et granuleuse. Mélanger le lait et un peu d'eau. Incorporer aux ingrédients secs pour obtenir une pâte molle.
2 Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit souple. Abaisser en un rectangle de 38 x 28 cm.
3 Garniture - Dans un récipient, mélanger les fromages, les herbes et le sel. Étendre le beurre sur le rectangle de pâte et saupoudrer les fromages.
4 Rouler la pâte. Couper en 10 tranches dans un moule rond de 20 cm, beurré.
5 Badigeonner la pâte de jaune d'œuf et d'eau. Cuire au four 25 à 30 minutes, pour que les spirales soient fermes et dorées. Servir chaud.

Spirales fromage et herbes

Scones fromage et bacon

Préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
15 minutes
Pour 8 scones

250 g de farine à pâtisserie
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
30 g de beurre
60 g de râpé
5 tranches de bacon, coupées en lamelles
125 ml de lait
125 ml d'eau
1 pincée de cayenne

1 Préchauffer le four à 220 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Couper le beurre en petits morceaux,

travailler en une pâte fine et granuleuse.
2 Incorporer la moitié du fromage et le bacon. Mélanger le lait et l'eau. Faire un puits au centre des ingrédients secs, y verser les ingrédients liquides.
3 Mélanger jusqu'à obtenir une pâte molle. Déposer sur une surface farinée et pétrir légèrement. Abaisser en un cercle de 20 cm.
4 Placer sur une plaque à four beurrée. À l'aide d'un couteau fariné, tailler 8 morceaux en coupant jusqu'aux 2/3 de la pâte. Badigeonner la pâte de lait. Saupoudrer du reste de râpé et de cayenne.
5 Cuire au four 10 à 15 minutes. Laisser tiédir sur une grille.

Scones fromage et bacon

Scones farcis

Préparation :
40 minutes
Temps de cuisson :
50 minutes
Pour 6 scones

250 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
30 g de beurre
125 ml de lait
125 ml d'eau

Farce
150 g de râpé (cheddar)
4 cornichons, émincés
1/2 oignon, émincé
1 poivron, émincé
8 olives, farcies

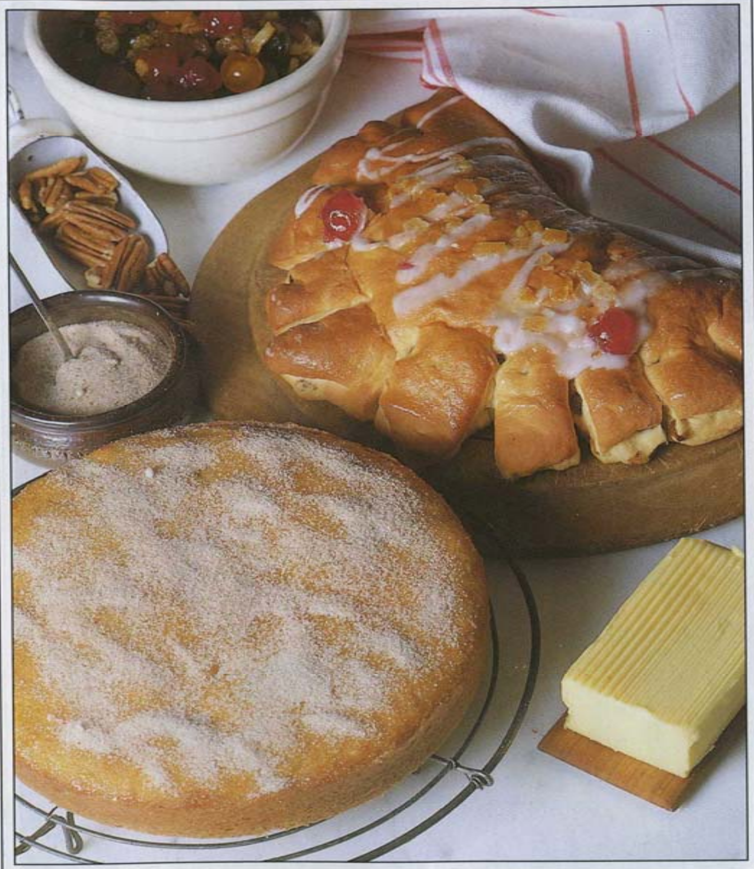
1 Préchauffer le four à 200 °C. Dans un grand récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Couper le beurre en morceaux, mélanger pour obtenir une pâte fine et granuleuse. Faire un puits au centre.
2 Avec le mélange de lait et d'eau, travailler rapidement pour obtenir une pâte molle.
3 Déposer sur une surface de travail farinée. Pétrir un peu. Abaisser la pâte pour former un grand rectangle mince.
4 Farce - Mélanger tous les ingrédients, dont 100 g de fromage râpé.
5 Étendre la garniture sur la pâte. Rouler comme un gâteau roulé. Déposer sur une plaque beurrée.
6 Façonner la pâte pour lui donner la forme d'un croissant. Faire des incisions à la surface de la pâte tous les 2 cm. Cuire au four 30 minutes. Saupoudrer de râpé. Poursuivre la cuisson 15 à 20 minutes.

Variante
On peut aussi former des scones farcis individuels en modelant des petits croissants.
Réduire alors un peu le temps de cuisson.

Variante
Vous pouvez remplacer la moitié de la farine de blé par de la farine complète.
La texture des scones obtenue est riche, mais plus lourde.
Les farines à pâtisserie incluent déjà dans leur composition de la poudre levante : les desserts gonflent plus facilement en cuisant au four.

Scones farcis

Brioches et Desserts aux Fruits



Gâteau aux noix de pécan (à gauche), brioche (à droite).

Voici quelques douceurs pour accompagner le thé ou le café, la pause-café ou le goûter. Choisissez le moule adapté à ce que vous voulez réaliser : brioches à tête, pain brioché, brioche haute, savarin…

Brioches

Préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 10 à 12 personnes

300 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à soupe de levure chimique
1 pincée de cannelle
60 g de beurre
2 cuil. à soupe de raisins secs
1 cuil. à soupe de sucre
1 œuf, battu
125 ml de lait

Glaçage
150 g de sucre glace
15 g de beurre mou
1 cuil. à soupe d'eau très chaude
Extrait de vanille
Fruits confits

1 Préchauffer le four à 200 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et la cannelle. Couper le beurre en morceaux et mélanger pour obtenir une pâte fine et granuleuse.
2 Incorporer les raisins et le sucre. Mélanger l'œuf et le lait. Faire un puits au centre des ingrédients secs et verser les ingrédients liquides. Travailler pour obtenir une pâte molle.
3 Pétrir rapidement sur une surface farinée. Façonner en un demi-cercle et, à l'aide de ciseaux, couper la pâte à 1 cm d'intervalle sur le côté courbé de la pâte.
4 Cuire au four 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille.
5 Glaçage - Dans un récipient, mélanger le sucre glace, le beurre, l'eau et quelques gouttes d'extrait de vanille. Battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Verser sur la brioche et décorer de fruits confits.

Conseil
Pour réchauffer une brioche, l'envelopper de papier d'aluminium et la passer à four chaud quelques minutes.

Gâteau aux noix de pécan

Préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
25 à 30 minutes
Pour 8 personnes

1 œuf, séparé
80 g de sucre
125 ml de lait
1 cuil. à café d'extrait de vanille
125 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à café de levure
1 pincée de sel
30 g de noix de pécan
30 g de beurre, fondu

Garniture
15 g de beurre, fondu
1 cuil. à soupe de sucre
1 pincée de cannelle
1 pincée de muscade

1 Préchauffer le four à 180 °C. Battre le blanc d'œuf en neige. Dans un autre récipient, battre le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à ce que ce soit pâle et épais, l'incorporer au blanc d'œuf.
2 Verser le lait et l'extrait de vanille. Ajouter au mélange précédent en battant.
3 Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer les noix de pécan, pilées, et le beurre fondu. Bien mélanger. Verser dans un moule rond de 20 cm, beurré.
4 Cuire au four 25 à 30 minutes. Laisser tiédir.
5 Garniture - Badigeonner le gâteau chaud de beurre fondu. Mélanger le sucre, la cannelle et la muscade. En saupoudrer le dessus du gâteau.

Pain aux noix et aux poires

Préparation :
40 minutes
Temps de cuisson :
1 heure
Pour 8 à 10 personnes

2 grosses poires, épépinées et coupées finement
2 œufs, battus
75 ml de lait
80 g de céréales de son
1 cuil. à café d'extrait de vanille
125 g de farine
60 g de farine de blé complet
1 cuil. à café de levure chimique
2 pincées de noix de muscade râpée
1 pincée de sel
170 g de cassonade tassée
60 g de beurre
150 g de noix, concassées

1 Préchauffer le four à 180 °C. Dans un récipient, mélanger les poires, les œufs, le lait, les céréales de son et l'extrait de vanille. Couvrir et laisser reposer 10 minutes.
2 Tamiser les farines, la levure, la muscade et le sel. Ajouter la cassonade.
3 Couper le beurre en morceaux, mélanger pour obtenir une pâte fine et granuleuse. Malaxer le mélange de poires et les noix, pour que ce soit à peine humecté.
4 Déposer dans un moule à cake beurré. Cuire au four 1 heure.
5 Laisser refroidir 5 minutes dans le moule. Démouler sur une grille. Servir froid.

Couronne aux fruits secs

Préparation :
40 minutes
Temps de cuisson :
40 à 45 minutes
Pour 8 à 10 personnes

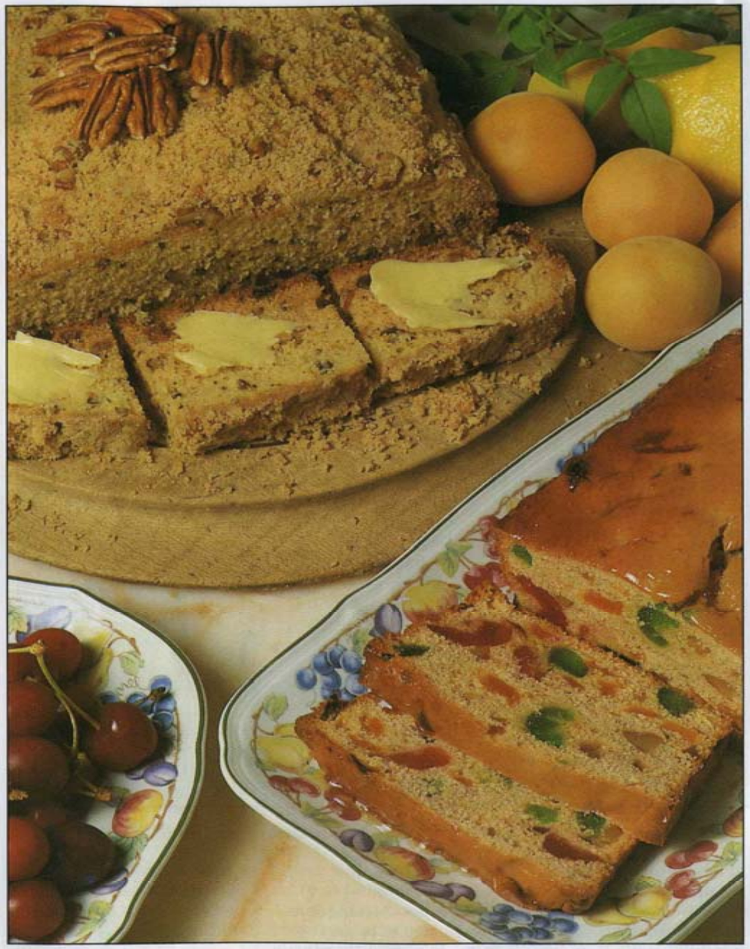
100 g de fruits secs mélangés
120 g de sucre
15 g de beurre mou
180 ml d'eau bouillante
1 œuf
220 g de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 cuil. à café de cannelle

Glaçage
100 g de sucre glace
1 cuil. à soupe de jus de fruits
1 cuil. à soupe de noix pilées

1 Préchauffer le four à 180 °C. Dans un récipient, mélanger les fruits secs, le sucre et le beurre. Ajouter l'eau bouillante et bien lier. Laisser tiédir et incorporer l'œuf en battant.
2 Tamiser la farine, la levure, le sel et la cannelle. Incorporer au mélange de fruits secs. Étendre le mélange dans un moule à savarin de 20 cm, beurré et fariné.
3 Cuire au four 40 à 45 minutes. Laisser refroidir quelques minutes dans le moule. Démouler sur une grille et laisser refroidir complètement.
4 Glaçage - Mélanger le sucre glace et le jus de fruits. Verser sur le gâteau. Saupoudrer de noix.

Conseil : Pour que le gâteau n'attache pas au moule, utiliser du papier sulfurisé, beurré et fariné.

Pain aux noix et aux poires (à gauche), couronne aux fruits secs (à droite).



Cake aux noix et aux raisins (en haut), cake aux fruits (en bas).

Cake aux noix et aux rasins

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 10 personnes

Garniture
125 g de farine
1/2 cuil. à café de cannelle
1 pincée de muscade
90 g de beurre
50 g de cassonade
30 g de noix de pécan, concassées

Gâteau
60 g de noix de pécan, concassées
120 g de raisins secs
1 zeste d'orange
250 g de farine
1 pincée de sel
120 g de sucre
125 g de beurre
250 ml de lait
2 œufs

1 Garniture - Dans un récipient, tamiser la farine, la cannelle et la muscade. Couper le beurre en morceaux et mélanger pour obtenir une pâte fine et granuleuse. Incorporer la cassonade et les noix.
2 Gâteau - Préchauffer le four à 180 °C. Dans un récipient, mélanger les noix, les raisins secs et le zeste d'orange.
3 Dans un autre récipient, tamiser la farine et le sel. Ajouter le sucre, le beurre et le lait et mixer au batteur électrique pendant 2 minutes.
4 Incorporer les œufs et battre 2 minutes de plus, puis le mélange de noix.
5 Verser dans un moule carré de 23 cm, beurré et tapissé de papier sulfurisé. Saupoudrer uniformément la garniture.
6 Cuire au four 45 à 50 minutes. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Variante
Pour les gâteaux aux fruits secs, mettez soit une seule sorte de fruits (abricots, pruneaux, figues, etc.) ou un mélange varié.

Cake aux fruits

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 8 à 10 personnes

125 g de farine de blé complet
60 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
60 g de beurre
60 g de cassonade
60 g d'abricots secs, coupés finement
25 g de noix, concassées
50 g de cerises confites, coupées
75 ml de yaourt nature
2 cuil. à soupe de lait
1 cuil. à soupe de miel, chaud

1 Préchauffer le four à 180 °C. Dans un récipient, tamiser les farines, la levure et le sel.
2 Couper le beurre en petits morceaux, mélanger pour obtenir une pâte fine et granuleuse.
3 Incorporer la cassonade, les abricots, les noix et les cerises. Bien mélanger l'œuf, le yaourt et le lait. Faire un puits au centre des ingrédients secs. Y verser les ingrédients liquides et travailler rapidement pour obtenir une pâte molle.
4 Étendre la pâte dans un moule à cake, beurré et tapissé de papier sulfurisé. Cuire au four de 45 à 50 minutes.
5 Laisser reposer 5 minutes dans le moule avant de démouler sur une grille. Retirer le papier et badigeonner le dessus du gâteau de miel chaud. Laisser refroidir complètement.
Pour plus de saveur, envelopper le cake et le faire reposer toute une nuit avant de servir.

Gâteau pommes-cannelle

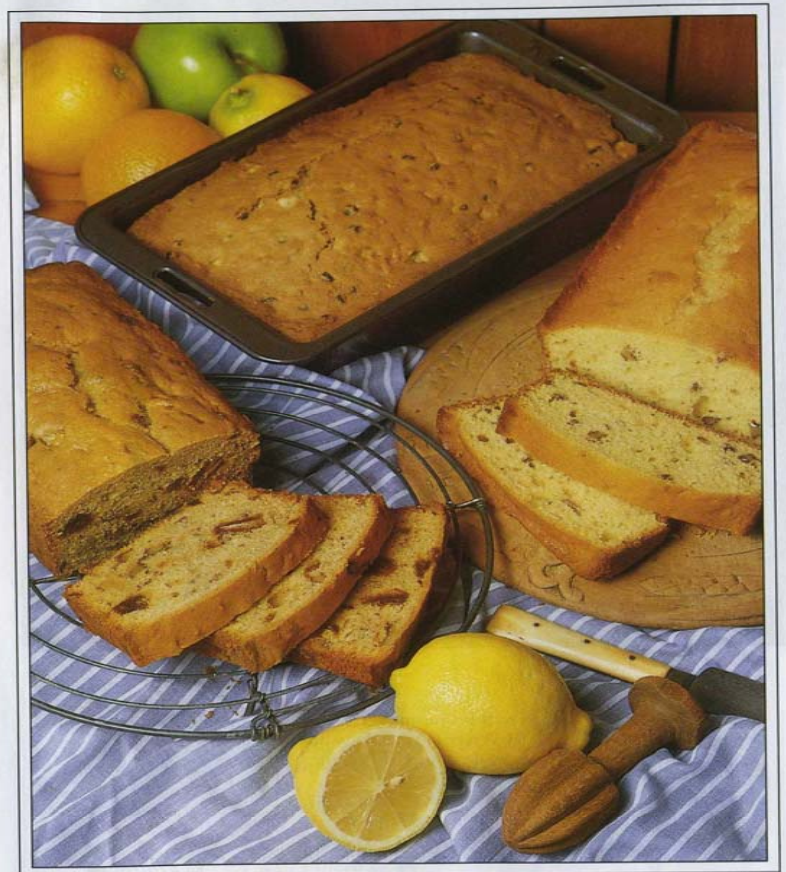
Gâteau pommes-cannelle

Préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
1 heure
Pour 8 personnes

180 g de beurre
85 g de cassonade
1 zeste de citron
3 œufs
125 g de farine à pâtisserie
60 g de farine de blé entier
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 cuil. à café de cannelle
125 ml de lait
80 g de raisins secs
2 pommes, épépinées et coupées
Sucre et cannelle pour saupoudrer
1 cuil. à soupe de confiture d'abricots

1 Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter le zeste de citron en battant. Verser les œufs, un par un, en battant entre chacun.
2 Tamiser les farines, la levure, le sel et la cannelle. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le lait, puis les raisins secs.
3 Verser la pâte dans un moule beurré de 20 cm, à fond amovible. Disposer les tranches de pommes sur la pâte.
4 Saupoudrer de sucre et cannelle. Cuire au four de 55 à 60 minutes. Badigeonner de confiture, saupoudrer de sucre et de cannelle. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Servir froid ou tiède.

Pains et Cakes



Pain aux pommes et à l'orange (à gauche), pain aux noix et au citron (en haut), pain aux dattes et aux noix (à droite).

Voici des recettes de pains et de cakes, sucrés ou salés. Les pains sucrés sont très nourrissants et remplacent un déjeuner. Les pains salés peuvent accompagner les repas ou être consommés coupés en petits morceaux à l'apéritif.

Pain aux pommes et à l'orange

Préparation :
50 minutes
Temps de cuisson :
50 minutes
Pour 10 à 12 personnes

90 g de beurre
150 g de sucre
2 œufs
125 g de farine
125 g de farine de blé complet
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
125 g de pommes, pelées et coupées en morceaux
80 g de raisins secs
25 g de noix, concassées
1 zeste d'orange râpé
4 cuil. à soupe de lait

1 Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Verser les œufs, un à la fois, en battant.
2 Tamiser les farines, la levure et le sel. Ajouter les pommes, les raisins secs, les noix et le zeste d'orange. Incorporer au mélange précédent avec le lait.
3 Verser dans un moule à cake bien beurré. Cuire au four 50 minutes.
4 Laisser refroidir 5 minutes dans le moule. Démouler sur une grille. Servir froid.

Pain aux noix et au citron

Préparation :
50 minutes
Temps de cuisson :
50 minutes
Pour 10 à 12 personnes

90 g de beurre
150 g de sucre
2 œufs
180 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
4 cuil. à soupe de jus d'orange
1 zeste et 1 jus de citron
50 g de noix de pécan, concassées

1 Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chacun.
2 Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange précédent en alternance avec les jus de fruits. Ajouter le zeste de citron et les noix de pécan.
3 Verser dans un moule à cake bien beurré. Cuire au four 50 minutes.
4 Laisser refroidir 5 minutes.
Démouler sur une grille.

Pain aux dattes et aux noix

Préparation :
40 minutes
Temps de cuisson :
40 minutes
Pour 16 à 20 personnes

125 g de beurre
170 g de cassonade
2 œufs
1 cuil. à café d'extrait de vanille
300 ml de lait
180 g de dattes, coupées en petits morceaux
100 g de noix, concassées
375 g de farine
1 cuil. à soupe de levure chimique
1 pincée de sel

1 Préchauffer le four à 180 °C. Dans un récipient, battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter et battre les œufs, un à la fois.
2 Incorporer la vanille, le lait, les dattes et les noix. Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange précédent. Verser le mélange dans deux moules à cake bien beurrés.
3 Cuire au four 35 à 40 minutes. Démouler et laisser refroidir.

Pain aux herbes et aux carottes

Préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
1 heure
Pour 8 à 10 personnes

125 g de farine de maïs (polenta)
125 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 cuil. à soupe de sucre
125 g de carottes râpées
1 cuil. à soupe de persil
1 cuil. à soupe de ciboulette
1 cuil. à soupe de marjolaine
250 ml de crème fraîche
2 œufs
125 g de beurre, fondu

1 Préchauffer le four à 180 °C. Dans un récipient, tamiser les farines, la levure et le sel. Ajouter le sucre.
Dans un autre récipient, mélanger les carottes râpées et le reste des ingrédients.
2 Faire un puits au centre des ingrédients secs et y verser le mélange de carottes. Mélanger rapidement.
3 Verser dans un moule à cake, bien beurré. Cuire au four environ 1 heure.
4 Laisser refroidir 5 minutes dans le moule. Démouler sur une grille. Servir chaud ou tiède.

Pain aux tomates et au basilic

Préparation :
50 minutes
Temps de cuisson :
1 heure
Pour 8 à 10 personnes

125 g de beurre
1 cuil. à soupe de cassonade
1 cuil. à soupe de concentré de tomate
1 gousse d'ail
2 œufs
250 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 pincée de cayenne
3 cuil. à soupe de basilic, haché finement
125 ml de jus de tomate
60 g de fromage râpé
2 tomates
45 g de pignons

1 Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter le concentré de tomate, l'ail écrasé et les œufs. Battre jusqu'à ce que ce soit mousseux.
2 Tamiser la farine, la levure et le sel. Ajouter le cayenne et le basilic. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le jus de tomate. Ajouter le râpé et les tomates. Mélanger.
3 Verser dans un moule à cake, huilé. Poser les pignons sur le dessus du pain. Cuire au four 1 heure. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler.
Servir dans une corbeille avec une sélection d'autres pains ou pour accompagner des plats, italiens par exemple.

Pain aux tomates et au basilic (à gauche), pain aux herbes et aux carottes (à droite), pain au fromage et à l'ail (en bas).

Pain au fromage et à l'ail

Préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
50 à 60 minutes
Pour 8 à 10 personnes

180 g de beurre
3 œufs
3 gousses d'ail, écrasées
300 g de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
250 ml de crème fraîche
125 g de gouda râpé

1 Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème. Ajouter les œufs et l'ail en battant. Tamiser la farine, la levure, une pincée de sel et l'incorporer en alternance avec la crème. Mélanger. Incorporer le râpé.
2 Déposer dans 1 moule de 20 cm, beurré et fariné. Cuire au four 50 à 60 minutes. Démouler. Servir chaud.

Pain aux bananes

Pain aux bananes

Préparation :
30 minutes
Temps de cuisson :
45 minutes
Pour 1 pain

60 g de beurre
120 g de sucre
2 bananes, écrasées
1 œuf, légèrement battu
1 cuil. à café d'extrait de vanille
180 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
125 ml de lait

1 Préchauffer le four à 180 °C. Dans un récipient, battre le beurre ramolli en crème avec le sucre. Ajouter les bananes écrasées et bien mélanger.
Verser l'œuf et l'extrait de vanille. Battre encore.
2 Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le lait.
Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3 Verser dans un moule à cake, beurré et fariné. Cuire au four 45 minutes.
Laisser reposer dans le moule 5 minutes.
Démouler sur une grille et refroidir.
Garnir de glaçage au citron, à un autre parfum ou au fromage blanc (voir recette ci-contre).

Pain aux carottes et aux courgettes

Préparation :
50 minutes
Temps de cuisson :
45 minutes
Pour 10 à 12 personnes

90 g de beurre
120 g de cassonade
1 zeste d'orange
2 œufs
180 g de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
2 pincées de cannelle
4 cuil. à soupe de jus d'orange
4 cuil. à soupe de lait
50 g de noix, concassées
100 g de carottes, râpées
100 g de courgettes, râpées

Glaçage au fromage blanc
60 g de fromage blanc
3 cuil. à soupe de sucre glace
1 cuil. à soupe de jus d'orange
1 zeste d'orange, râpé

1 Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter un zeste d'orange et les œufs, un à la fois, en battant entre chacun. Tamiser la farine, la levure, le sel et la cannelle. Incorporer au mélange précédent avec le reste des ingrédients.
2 Verser dans un moule à cake, beurré. Cuire au four 45 minutes.
3 Laisser reposer 5 minutes dans le moule. Démouler sur une grille et laisser refroidir.
4 Glaçage - Battre et lisser le fromage blanc, le sucre glace, les jus et le zeste d'orange. Glacer le pain lorsqu'il est refroidi.

Pain aux carottes et aux courgettes

Pain aux pruneaux et aux noix

Préparation :
40 minutes
Temps de cuisson :
1 heure
Pour 8 à 10 personnes

125 g de farine de blé complet
125 g de farine
1 cuil. à café de quatre-épices
1 pincée de sel
100 g de flocons d'avoine
100 g de sucre
125 g de beurre
2 œufs
125 ml de crème fraîche
60 ml de lait
125 g de pruneaux, dénoyautés et émincés
30 g de cerneaux de noix

1 Préchauffer le four à 180 °C. Dans un récipient, tamiser les farines et le sel. Ajouter les flocons d'avoine et le sucre. Mélanger. Couper le beurre en morceaux et malaxer pour obtenir une pâte fine et granuleuse.
2 Dans un récipient, fouetter les œufs et la crème. Faire un puits au centre des ingrédients secs et y verser le mélange d'œufs et le lait. Mélanger pour obtenir une pâte ferme mais humide. Incorporer les pruneaux et les noix.
3 Déposer dans un moule à cake, beurré. Égaliser la surface et décorer de cerneaux de noix.
4 Cuire au four 1 heure.
5 Laisser reposer 5 minutes dans le moule. Démouler sur une grille et faire refroidir complètement.

CONSEIL
Un pain chaud est fragile, le laisser toujours reposer quelques minutes dans son moule avant de le démouler sur une grille.

NOTE
Certaines recettes ont été faites avec de la farine à pâtisserie, plus fine que la farine ordinaire et contenant en plus de la levure chimique. La farine à pâtisserie donne des gâteaux bien gonflés et plus légers.

Pain aux pruneaux et aux noix

LE GOÛTER

Gâteau au beurre (à gauche), renversé à l'ananas (à droite), biscuits à thé (en bas).

Pour ce moment agréable de la journée, voici des recettes de toute sorte : à la crème, roulé, mokas, café… et de grands classiques comme le gâteau au beurre et le biscuit de Savoie. Lisez bien la recette avant de commencer, faites préchauffer le four et utilisez le moule correspondant à la recette.
Un gâteau est cuit lorsque la pointe d'un couteau en ressort sèche. Un autre indice : un gâteau cuit à point reprend sa forme rapidement si on le presse légèrement du bout des doigts. Le laisser reposer dans son moule avant de le démouler sur une grille.
Les gâteaux se congèlent : on les conserve 3 mois au congélateur s'ils sont enveloppés hermétiquement. Pour les décongeler, les laisser à température ambiante entre 1 et 3 heures, selon la taille du gâteau.
Si vous êtes pressé, décongelez-les au micro-ondes ou à four tiède.

Gâteau au beurre

Préparation :
40 minutes
Temps de cuisson :
45 minutes
Pour 8 à 10 personnes

125 g de beurre
85 g de sucre
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille
2 œufs
250 g de farine à pâtisserie
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
125 ml de lait

Glaçage
170 g de sucre glace
15 g de beurre
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille
1/2 cuil. à soupe d'eau très chaude

1 Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter l'extrait de vanille et les œufs, un à la fois, en battant entre chacun.
2 Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le lait.
3 Verser la pâte dans un moule à cake bien beurré. Cuire au four 40 à 45 minutes. Démouler sur une grille et laisser refroidir.
4 Glaçage - Mélanger tous les ingrédients (sucre glace, beurre et extrait de vanille) jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Étendre sur le gâteau refroidi.

NOTE
On a choisi ici le beurre, cependant toutes les recettes peuvent être réalisées avec de la margarine, dans des proportions identiques.

Biscuits à thé

Préparation :
30 minutes
Temps de cuisson :
15 minutes
Pour 20 biscuits environ

250 g de farine
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
90 g de beurre
85 g de sucre
4 cuil. à soupe de fruits secs mélangés
1 cuil. à soupe de noix, concassées
1/2 cuil. à café de gingembre moulu
1 œuf
60 ml de lait

1 Préchauffer le four à 200 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel. Couper le beurre en petits morceaux,

mélanger pour obtenir une pâte fine et granuleuse.
2 Incorporer le sucre, les fruits secs, les noix et le gingembre. Fouetter les œufs avec le lait et les incorporer aux ingrédients secs. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte ferme.
3 Déposer une cuillerée à soupe de pâte pour chaque biscuit sur une plaque beurrée. Cuire au four 10 à 15 minutes pour que ce soit bien doré. Transférer sur une grille et laisser refroidir.

Renversé à l'ananas

Préparation :
45 minutes
Temps de cuisson :
40 minutes
Pour 8 personnes

60 g de beurre
85 g de cassonade
4 tranches d'ananas, égouttées, coupées en 2
12 cerises confites
125 g de beurre
85 g de sucre
2 œufs
1 cuil. à café d'extrait de vanille
180 g de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
125 ml de lait

1 Dans un récipient, battre le beurre en crème avec la cassonade. Étendre cette préparation dans le fond d'un moule à fond amovible de 20 cm, tapissé de papier sulfurisé beurré. Disposer dessus les tranches d'ananas et les cerises de façon décorative.
2 Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chacun, puis la vanille.
3 Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange précédent, en alternance avec le lait.
4 Étendre soigneusement dans le moule. Cuire au four 40 minutes. Laisser reposer 15 minutes avant de le démouler sur une grille pour refroidir complètement. Retirer le papier sulfurisé.

Gâteau fourré au chocolat

Préparation :
30 minutes
Temps de cuisson :
10 à 15 minutes
Pour 8 à 10 personnes

3 œufs
125 g de sucre
125 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
60 g de chocolat noir, fondu
3 cuil. à soupe d'eau

Garniture
300 ml de crème liquide
1/2 cuil. à café de cacao
30 g de chocolat noir, fondu
Sucre glace

1 Préchauffer le four à 180 °C. Dans un récipient, fouetter les blancs en neige. Verser le sucre graduellement tout en battant et continuer de battre en neige très ferme.
2 Ajouter les jaunes d'œufs et bien battre. Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange précédent avec le chocolat et l'eau. Répartir le mélange dans deux moules de 20 cm, beurrés et farinés.
3 Cuire au four 10 à 15 minutes. Démouler. Laisser refroidir sur une grille.
4 Garniture - Fouetter la crème avec le cacao. Lorsque le mélange commence à épaissir, incorporer le chocolat fondu. Battre jusqu'à ce que la garniture puisse s'étaler.
5 Étendre la garniture entre les deux gâteaux. Décorer de fruits frais. Saupoudrer de sucre glace.

Note : Si la crème est froide et le chocolat fondu chaud, il peut se former des grains de chocolat dans la crème lorsqu'on la fouette. Ajouter le chocolat fondu quand il devient tiède.

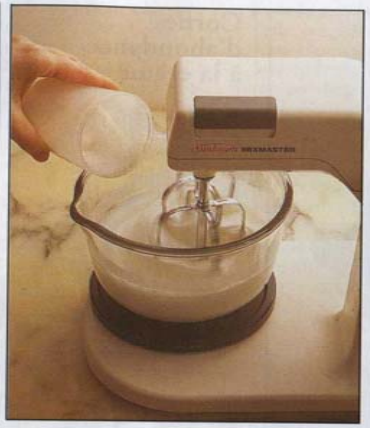
Gâteau fourré au chocolat (en haut), cornes d'abondance à la crème (en bas).

Cornes d'abondance à la crème

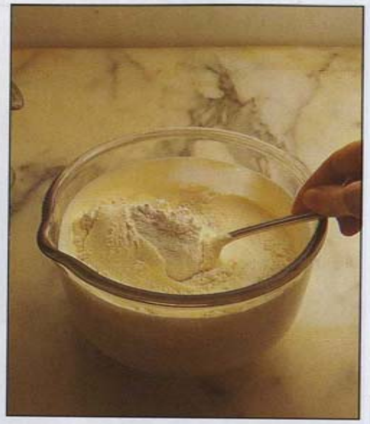
Préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
15 à 20 minutes
Pour 8 personnes

1 pâte feuilletée
125 ml de crème fraîche
1/2 cuil. à café de cognac
1/2 cuil. à café de zeste d'orange, râpé
1 orange, pelée
Sucre glace

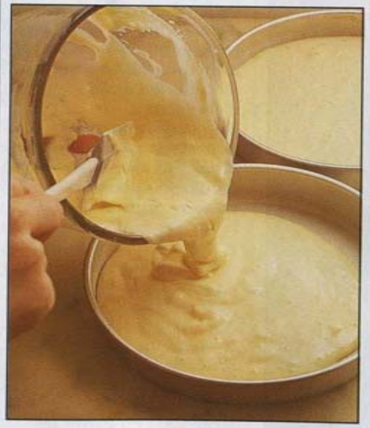
1 Préchauffer le four à 220 °C. Abaisser la pâte à 2,5 cm d'épaisseur. Badigeonner un côté de la pâte avec un peu d'eau. Couper la pâte en lanières larges de 0,5 cm.
2 Beurrer légèrement les moules de cornes d'abondance, en commençant par la pointe. Tourner la pâte en spirale jusqu'à ce que chaque moule soit presque couvert. Superposer les bouts des lanières.
3 Déposer les moules sur une plaque à four. Cuire au four 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que ce soit doré et croustillant.
4 Démouler et laisser refroidir sur une grille.
5 Fouetter la crème avec le cognac et le zeste d'orange : en garnir les cornes d'abondance et les décorer d'orange. Saupoudrer de sucre glace.



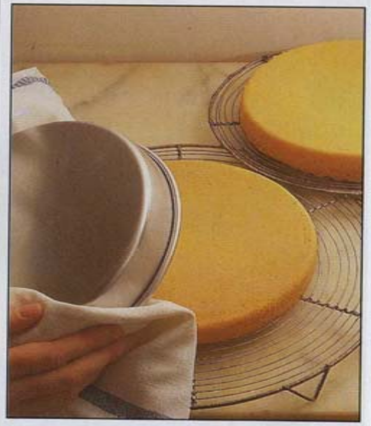
Fouetter les blancs d'œufs en neige en ajoutant progressivement le sucre.



Incorporer les blancs d'œufs au mélange précédent.



Répartir la pâte dans 2 moules de 20 cm, beurrés et farinés.



Laisser reposer quelques minutes avant de démouler.

Gâteau de Savoie fourré

Préparation :
30 minutes
Temps de cuisson :
15 minutes
Pour 8 à 10 personnes

3 œufs, séparés
125 g de sucre
125 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
3 cuil. à soupe d'eau
125 g de confiture
300 ml de crème liquide
2 cuil. à soupe de sucre glace

1 Préchauffer le four à 180 °C. Dans un récipient, fouetter les blancs d'œufs en neige en ajoutant progressivement le sucre.
2 Ajouter les jaunes d'œufs et bien battre. Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange. Verser l'eau.
3 Répartir la pâte dans 2 moules de 20 cm, beurrés et farinés. Cuire au four 10 à 15 minutes. Laisser reposer quelques minutes dans les moules avant de démouler, les faire refroidir sur une grille.
4 Lorsque les gâteaux sont refroidis, étendre la confiture et la crème entre les 2 gâteaux. Saupoudrer de sucre glace.

CONSEIL
Le gâteau de Savoie ne se conserve pas très longtemps : 1 ou 2 jours au maximum.

Gâteau de Savoie fourré

Gâteau au caramel

Préparation :
55 minutes
Temps de cuisson :
35 minutes
Pour 8 à 10 personnes

Sirop
250 g de sucre
180 ml d'eau bouillante

Gâteau
180 g de beurre
85 g de cassonade
3 œufs, séparés
1 cuil. à café d'extrait de vanille
125 ml de sirop
375 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à soupe de levure chimique
1 pincée de sel
180 ml de lait

Glaçage
60 g de beurre
300 g de sucre glace
5 cuil. à soupe de sirop
1 cuil. à café d'extrait de vanille

1 Sirop - Dans une casserole, faire chauffer le sucre à feu doux. Remuer jusqu'à obtenir une couleur caramel. Verser l'eau bouillante graduellement, en évitant les éclaboussures. Laisser refroidir.
2 Gâteau - Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter les jaunes d'œufs, l'extrait de vanille et bien battre. Verser 125 ml du sirop refroidi.
3 Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le lait. Battre les blancs d'œufs en neige, les incorporer délicatement.
4 Répartir le mélange dans 2 moules de 20 cm, beurrés. Cuire au four 35 minutes. Démouler sur une grille et laisser refroidir.
5 Glaçage - Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter le sirop et l'extrait de vanille, bien battre.
6 Étendre la moitié du glaçage entre les 2 gâteaux, puis le reste du glaçage sur le gâteau.

Cuisson
Pour vérifier que les gâteaux sont bien cuits, planter au milieu la pointe d'un couteau, qui doit ressortir parfaitement sèche. Il faut en général laisser reposer et refroidir le moule du gâteau sur une grille, puis le démouler. C'est plus facile si le moule a été graissé et tapissé de papier sulfurisé.

Gâteau au gingembre

Préparation :
40 minutes
Temps de cuisson :
40 minutes
Pour 8 personnes

45 g de beurre
85 g de sucre
2 œufs
1 cuil. à soupe de mélasse
125 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 1/2 cuil. à café de gingembre râpé
125 ml de lait
125 ml de chantilly
Sucre glace

1 Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chacun. Incorporer la mélasse.
2 Tamiser la farine, la levure, le sel et le gingembre. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le mélange de lait.
3 Verser dans un moule de 20 cm, beurré. Cuire au four 40 minutes. Laisser reposer quelques minutes avant de démouler.
4 Couper le gâteau en 2. Étendre la chantilly entre les 2 gâteaux. Saupoudrer le dessus de sucre glace.

Conseil
On trouve de la crème Chantilly toute prête, en bombe, ce qui permet de napper ou décorer.

Gâteau au caramel (à gauche), gâteau au gingembre (à droite).

Roulé à la confiture et à la chantilly

Préparation :
30 minutes
Temps de cuisson :
10 minutes
Pour 10 personnes

3 œufs
85 g de sucre
100 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
2 cuil. à soupe de lait chaud
Sucre
Confiture de fraises ou autre
300 ml de chantilly

1 Préchauffer le four à 220 °C. Dans un récipient, battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
2 Ajouter les jaunes d'œufs, un à la fois, en battant entre chacun. Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le lait.
3 Verser la pâte sur une plaque de 40 x 30 cm, beurrée et tapissée de papier sulfurisé. Cuire au four 8 à 10 minutes.
4 Démouler et saupoudrer d'un peu de sucre. Rouler immédiatement à l'aide du papier sulfurisé. Laisser refroidir sur une grille.
5 Dérouler le gâteau. Retirer le papier. Étendre la confiture, puis la chantilly. Rouler encore. Couper en tranches et servir.

Roulé au chocolat

Remplacer 2 cuillerées à soupe de farine de la recette précédente par 2 cuillerées à soupe de cacao.
On ne met pas alors de confiture, mais seulement de la chantilly.

Variante
On peut garnir les gâteaux roulés avec plusieurs sortes de confiture, ou de la crème au café.

Conseil
La levure chimique en sachet se conserve au moins un an, mais enfermée dans une boîte hermétique placée dans un endroit sec.

Tourte aux noisettes (en haut, recette page 58), roulé à la confiture et à la chantilly (à gauche), roulé au chocolat (à droite).

Mokas au café

Mokas au café

Préparation :
1 heure
Temps de cuisson :
30 minutes
Pour 24 mokas

125 g de beurre
125 g de sucre
2 œufs
1 cuil. à café d'extrait de vanille
250 g de farine à pâtisserie
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
125 ml de lait
200 g de noix de coco râpée

Crème
2 cuil. à soupe d'eau
4 cuil. à soupe de sucre
4 cuil. à soupe de beurre
Quelques gouttes d'extrait de vanille

Glaçage au chocolat
400 g de sucre glace
200 g de cacao
75 ml d'eau bouillante
1 cuil. à café de beurre
Quelques gouttes
Extrait de vanille

1 Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un par un, en battant à chaque fois.
Verser l'extrait de vanille.
2 Tamiser la farine, la levure et le sel.
Incorporer au mélange précédent, en alternance avec le lait.
Verser dans un moule en verre de 28 x 18 cm, beurré.
3 Cuire au four 30 à 35 minutes. Laisser refroidir sur une grille.
4 Crème - Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre, en remuant jusqu'à ébullition. Retirer du feu. Laisser refroidir.
Dans un récipient, mixer au batteur le beurre et l'extrait de vanille.
Ajouter le sirop.
5 Glaçage au chocolat - Dans un récipient, tamiser le sucre glace et le cacao. Incorporer les autres ingrédients. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse.
6 Couper le gâteau en deux. Étendre la crème entre les deux moitiés.
7 Couper pour former 24 morceaux.
Tremper chaque moka dans le glaçage au chocolat.
Égoutter et rouler dans la noix de coco râpée.
Déposer sur une grille.
Conserver dans une boîte hermétique.

Variantes :
On peut faire griller avant la noix de coco, ou rouler les mokas dans des vermicelles au chocolat.

Gâteau tricolore

Préparation :
1 heure
Temps de cuisson :
30 minutes
Pour 8 à 10 personnes

4 œufs
170 g de sucre
30 g de beurre
250 ml de lait chaud
1 cuil. à café d'extrait de vanille
250 g de farine à pâtisserie
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
Colorant alimentaire rouge
1 cuil. à soupe de cacao
2 cuil. à soupe de lait chaud
300 ml de crème chantilly

Glaçage
125 g de sucre glace
6 cuil. à soupe d'eau
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille

1 Préchauffer le four à 180 °C. Battre les œufs en ajoutant le sucre jusqu'à ce que le mélange soit épais. Faire fondre le beurre dans le lait chaud. Ajouter la vanille.
2 Tamiser la farine, la levure et le sel.
Incorporer au mélange précédent en alternance avec le mélange de lait.
Diviser le mélange en 3 portions.

3 Dans une portion, ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire rouge, jusqu'à ce que le mélange soit rose.
Dans une autre portion, ajouter le cacao délayé avec le lait chaud. Laisser la dernière portion nature.
4 Verser chaque portion dans un moule rond de 20 cm, beurré et tapissé de papier sulfurisé. Cuire au four 25 à 30 minutes.
5 Démouler sur une grille et laisser refroidir.
6 Étendre la moitié de la crème fouettée sur le gâteau nature. Déposer le gâteau rose. Étendre le reste de la crème sur le gâteau rose et couvrir du gâteau au chocolat.
7 Glaçage - Dans un récipient, tamiser le sucre glace. Verser suffisamment d'eau, peu à la fois, pour obtenir une pâte molle. Ajouter l'extrait de vanille. Placer le récipient au-dessus d'un autre récipient rempli d'eau chaude, pour empêcher que le glaçage ne durcisse.
8 Déposer le gâteau sur une grille pour bien refroidir. Verser le glaçage sur le gâteau et napper en le laissant couler partout sur les côtés.

Tourte noisettes, amandes et chocolat

Préparation :
40 minutes
Temps de cuisson :
40 minutes
Pour 8 personnes

170 g de sucre
125 g de chocolat noir
125 g de beurre
4 œufs, séparés
100 g de poudre d'amandes
50 g de poudre de noisettes
Chantilly

1 Préchauffer le four à 180 °C. Dans une casserole, faire fondre le beurre, le chocolat et le sucre.
Retirer du feu. Laisser refroidir.
2 Incorporer les jaunes d'œufs, un à la fois, en battant entre chacun.
Ajouter les poudres d'amandes et de noisettes.
3 Battre les blancs d'œufs en neige. Incorporer au mélange précédent.
4 Verser dans un moule profond et rond de 23 cm, beurré.
Cuire au four de 35 à 40 minutes.
5 Laisser reposer 5 minutes avant de servir. Passer un couteau autour du gâteau pour le démouler.
Servir tiède avec de la chantilly.

Œufs en neige

Pour battre les blancs d'œufs en neige, il faut tout d'abord que le récipient soit propre et non gras. Lorsque vous ajoutez le sucre, faites-le très progressivement et battez juqu'à ce que les blancs soient fermes et lisses.
On peut congeler le blanc et le jaune d'œuf, mais séparément. Pour éviter que les jaunes d'œufs ne se dessèchent, ajoutez du sucre. Avant de monter les œufs en neige, casser chaque œuf séparément dans un récipient pour vérifier qu'il est frais, sinon il gâterait les autres. Utiliser 2 bols pour séparer les blancs des jaunes. Fouetter et monter les œufs en neige de préférence avec un batteur électrique, ajouter une pincée de sel.

Sucre glace

Le sucre glace donne aux gâteaux une texture plus fine que le sucre en poudre et permet de décorer de neige…

Gâteau tricolore

Gâteau marbré

Préparation :
50 minutes
Temps de cuisson :
45 minutes
Pour 8 personnes

125 g de beurre
85 g de sucre
2 œufs
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille
250 g de farine à pâtisserie
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
125 ml de lait
2 cuil. à café de cacao
Quelques gouttes de colorant alimentaire

Glaçage
150 g sucre glace
15 g de beurre
1 cuil. à soupe d'eau chaude
1/4 cuil. à café d'extrait de vanille
Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge

1 Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chacun. Verser l'extrait de vanille. Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange précédent en alternance avec le lait.
2 Diviser le mélange dans 3 récipients. Dans le premier récipient, ajouter le cacao, le lait et bien mélanger. Laisser la pâte du deuxième récipient nature. Ajouter quelques gouttes de colorant rouge dans le troisième récipient et mélanger.
3 Verser les 3 portions de pâte en alternance dans un moule à cake, bien beurré et fariné.
4 Dessiner un zigzag avec une fourchette dans la pâte. Cuire au four 40 à 45 minutes.
5 Laisser reposer 5 minutes dans le moule. Démouler sur une grille et faire refroidir.
6 Glaçage - Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que ce soit lisse. Étendre le glaçage sur le gâteau.

CONSEIL
Pour un glaçage que vous décorez avec une poche à patisserie, faites-le plus épais : 150 g de sucre glace, 1 blanc d'œuf et du colorant alimentaire.

NOTE
Le gâteau doit être manipulé le moins possible lorsqu'il est encore chaud. Pour le décoller, passer la pointe d'un couteau à l'intérieur du moule.

Gâteau marbré

Gâteau carottes et chocolat

Préparation :
40 minutes
Temps de cuisson :
45 minutes
Pour 8 à 10 personnes

185 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
50 g de cacao
1 cuil. à café de cannelle
1/2 cuil. à café de muscade
50 g de noix
40 g de raisins secs
40 g de noix de coco
3 œufs
125 g de cassonade
125 ml d'huile
125 g de chocolat noir
500 g de carottes râpées

Glaçage
250 g de fromage blanc
125 g de chocolat au lait
250 g de sucre glace

1 Préchauffer le four à 160 °C. Dans un récipient, tamiser la farine, la levure, le sel, le cacao, la cannelle et la muscade. Incorporer les noix pilées, les raisins secs et la noix de coco râpée.
2 Fouetter les œufs avec la cassonade et l'huile jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter aux ingrédients secs le chocolat fondu et les carottes râpées, tout en battant.
3 Verser le mélange dans un moule de 33 x 23 cm, beurré et tapissé de papier sulfurisé. Cuire au four 45 minutes. Laisser refroidir. Démouler.
4 Glaçage - Battre le fromage blanc jusqu'à ce qu'il soit lisse. Incorporer le chocolat fondu et le sucre glace. Glacer. Décorer. Couper en carrés et servir.

Gâteau carottes et chocolat

INDEX

B

Biscuits à thé, 47
Brioches, 31

C

Cake aux fruits, 35
Cake aux noix et aux raisins, 35
Cornes d'abondance à la crème, 49
Couronne aux fruits secs, 34

G

Gâteau
au beurre, 47
au caramel, 52
au gingembre, 52
aux noix de pécan, 31
carottes et chocolat, 62
de Savoie fourré, 51
fourré au chocolat, 48
marbré, 60
pommes-cannelle, 36
tricolore, 57

M

Mokas au café, 56
Muffins 3 - 9
bananes, 9
blé complet, 4
blé complet fromage, 6
carottes et ananas, 8
farine de maïs, 6
fraises, 3
jambon fromage, 6
myrtilles, 4
pommes et cannelle, 4

P

Pain
au fromage et à l'ail, 41
au fromage et à la ciboulette, 19
aux bananes, 42
aux carottes et aux courgettes, 43
aux dattes et aux noix, 39
aux herbes et aux carottes, 40
aux noix et au citron, 39
aux noix et aux poires, 32
aux pommes et à l'orange, 39
aux pruneaux et aux noix, 44
aux tomates et au basilic, 40
rapide, 22

R

Renversé à l'ananas, 48
Roulé
à la confiture, 24
à la confiture et à la chantilly, 54
au chocolat, 54

S

Scones 10 - 29
à la citrouille et aux raisins secs, 21
au blé complet, 20
au citron, 19
au fromage, 16
au fromage et au bacon, 26
aux raisins secs, 24
citrouille et muscade, 23
danois, 22
de fête, 14
farcis, 28
nature, 11
pommes et cannelle, 13
Spirales fromage et herbes, 25

T

Tourte noisettes, amandes et chocolat, 58